炊　飯

	白米	おかゆ
自動炊飯の場合	1.釜を温度センサー付バーナーのごとくの上に正しくセットしたらバーナーに点火します。火力を炊飯の位置にして 炊飯スイッチ を押してモードを選択し炊飯します。炊飯中ランプが点灯します。	おかゆの場合は 炊飯スイッチ でおかゆを選択してください。 器種によっては、おかゆを自動炊飯できない場合があります。
	ご使用になられるコンロの取扱説明書をよくお読みになり正しくお使いください。	
手動炊飯の場合	1.釜をごとくの上に正しくセットしバーナーに点火します。火力は中火（なべの底に炎が触れる程度の火力）にしてください。（必ず30分～1時間浸しをしてください） 2.沸騰しても火力はそのままで水蒸気が出なくなったら1分～2分して消火します。	洗米後、30分～1時間浸しをし、沸騰するまでは強火で沸騰後は弱火で50分～1時間炊きます。 米粒がふくらみ汁がさらりとなったら完成です。
		ご飯からのおかゆの炊きかた（おかゆモードで自動炊飯はできません） **1人分（茶わん約1杯分150g）の場合** 1.冷やごはんをざるにいれ、流水でサッと洗いぬめりをとります。 2.水（約2カップ強約400㎖）とごはんを入れ強火で炊く。 3.沸騰したらあくをとり、弱火で10分～15分炊きます。 4.コンロの火を消し、塩などの調味料を入れ数回かきまぜて完成です。
	ご飯が炊きあがったら10分～15分程むらしてください。 ●むらしが終わるまではふたを開けないでください。 ●むらした後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。	おねがい　おかゆを炊く場合は、大変吹きこぼれやすいので最初からふたをずらして炊いてください。

⚠注意

■火力が「強」のままの位置で使用しない（後コンロに炊飯機能が付いたコンロは火力を「炊飯」の位置で使用してください。）

確認

➡火力が「強」のまま、ご使用になりますと外胴が高温になり、やけどおよび外胴や取手が焼損・変形・変色することがあります。

■炊飯直後、釜を移動させる場合には、ビニールクロス、畳などの高温に弱い物の上に置かない

禁止

➡釜の底部が高温になっているため、変形、変色などの原因になります。

お手入れ

●お手入れの際は手袋をするなどして、ケガのないように気を付けてください。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認してください。

ご使用後は米粒、おねばなどを洗い落とし、つねに水切りをよくして保存しておいてください。
洗剤は台所用中性洗剤をご使用ください。

●釜底の凹部の汚れはふき取ってください。

おねがい
釜底の凹部にキズを付けないでください。

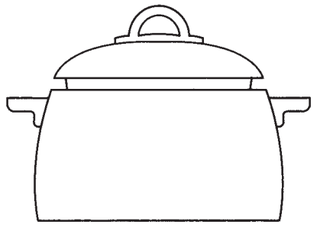
フッ素樹脂加工釜について

- しゃもじはプラスチック製または木製のものを使用、釜を洗うときはやわらかいスポンジをお使いください。（スチールウール、たわし、みがき粉などは使用しないでください。）
- 釜の中で食器や野菜などを洗うことはおやめください。
- 酢などの酸の強いものを使用することはおやめください。
- 使っているうちにピンホール（針先程度の穴）やはく離が発生しても当初はフッ素樹脂の性能にかわりありません。しかし、著しくはく離が進行してご使用に不便をきたすようなときは販売店にて新しい釜をお買い求めください。

取扱説明書

Rinnai

炊飯機能付ガスコンロ用炊飯専用釜　品番 RTR－０３D

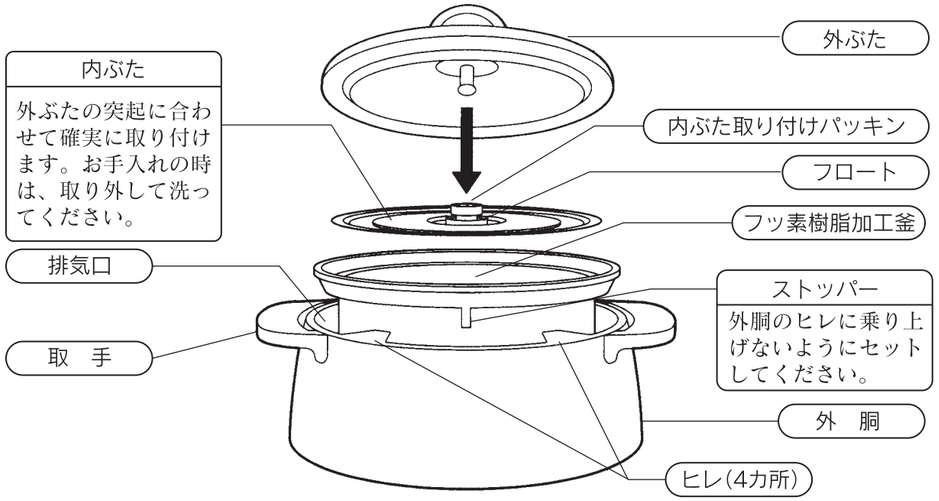


ご愛用の皆様へ

このたびは炊飯釜をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

●ご使用の前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
●この「取扱説明書」に書かれている内容以外では使用しないでください。
●この炊飯釜は家庭用ですので、業務用などには使用しないでください。
●炊飯機能付ガスコンロの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。

各部のなまえ



安全上のご注意

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
🚫	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　分解禁止　接触禁止
❗	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

RTR-731A(00)

安全上のご注意

（つづき）

⚠警告

■この炊飯釜は当社の炊飯機能付ガスコンロ以外で使用しない

➡他の機器で使用されますと設置が不安定で転倒したりうまく加熱できず火災、やけどの原因になります。

禁止

■炊飯中、釜の上にタオル、ふきんなどをのせない

➡火災や不完全燃焼により一酸化炭素中毒の原因になります。

■火を付けたまま釜から絶対にはなれない

➡火災の原因になります。

■使用中や使用直後は取手以外に触らない

➡釜本体とその周辺が熱くなるためやけどをするおそれがあります。
特に小さいお子様がいる家庭では注意し、お子様の手の届かないところに置いてください。
また、他のコンロやグリルを使用した時などもその排気熱で取手部分が熱くなる場合がありますので、やけど等に注意して取り扱ってください。

接触禁止

■異常時の処置

異常な燃焼、臭気、異常音が感じられた場合は、コンロの火を止めて本体がよく冷えてから点検してください。

⚠注意

■炊飯以外の用途には使わない

➡過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。
＊この釜は炊飯専用です。焼物、汁物調理など、炊飯以外の用途には使用しないでください。

禁止

■点火操作をするときは釜の底をのぞきこまない

➡炎で顔にやけどをするおそれがあります。

使用中は排気口に手や顔を近づけない

➡蒸気でやけどをするおそれがあります。

接触禁止　禁止

■釜をセットするときは、上端部を持つ

➡釜と外胴に手をはさまれ、ケガをすることがあります。

上端部を持つ　禁止

■お手入れが必要なところ以外は絶対に分解しない

➡故障や事故の原因となります。

分解禁止

おねがい

■この釜は家庭用ですので、業務用などにはお使いにならないでください。

使い方

お米の準備

お手持ちの計量カップ（180㎖用）でお米を正しく計り

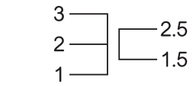
たっぷりの水で手早くとぐ

①たっぷりの水で手早くかき混ぜ、表面のゴミを洗い流す。
②水をきり、やさしく、シャカシャカとリズムよく米をとぐ。
③白いとぎ汁を、水で洗い流す。
④　②、③を数回繰り返し、3分以内にとぎ終る。
※時間がかかりすぎたり、とぎ足りないと黄ばみやこげが強くなりぬか臭くなります。

米の量・水加減

釜の内側の水位目盛は「合」を示します。
目盛は目安ですので、新米、古米または固め、やわらかめなどの好みや混ぜご飯などによって水を加減してください。

白米



米と水の量の目安

米の量	水の量
180㎖ー1合（150g）	約300㎖
270㎖ー1.5合（225g）	約390㎖
360㎖ー2合（300g）	約480㎖
450㎖ー2.5合（375g）	約580㎖
540㎖ー3合（450g）	約670㎖

- 白米で3合まで炊飯できます。
- 無洗米の場合にはすこし水を多め（約３％）に入れてください。
- 浸しをすることをおすすめします。
（浸し時間）夏……30分
冬……1時間
〈無洗米の場合も同じです〉

全がゆ

米と水の量の目安

米の量	水の量
45㎖ー0.25合（38g）	約360㎖
90㎖ー0.5合（75g）	約540㎖

- 米から“おかゆ”をつくる場合の水位目盛です。
- 全がゆで0.5合まで炊けます。
（0.5合で約2人前です。）
〈一番下の目盛は0.25合です。〉
- 30分程浸しをするとよりおいしく炊けます。

- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- 吹きこぼれる場合がありますので最初からふたを少しずらして炊いてください。

普通の米の場合

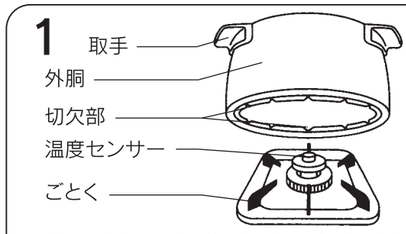
- 砕け米、粉米などが混じって炊飯されますと風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
- 泡立て器は絶対に使わない。

無洗米の場合

- 表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
- お米には気泡が付着していますので水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

各部のセット

1



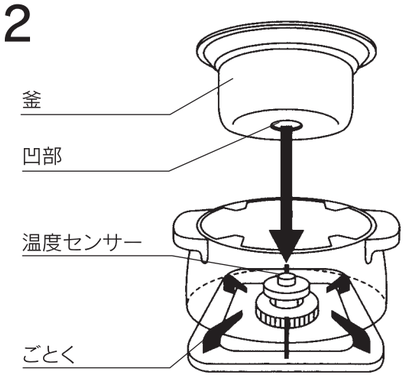
（機器の型式により上の絵と若干違う場合があります。）

外胴を温度センサーがついている方のごとくの上に正しくセットします

- 外胴は底部の切欠部がごとくのツメにはまるようにきちんと中央にのせます。またこの時もう一方のコンロやグリルをお使いの時は、取手がその排気熱で熱くならないような向きにセットしてください。

- 温度センサーのついていないバーナーでは使用しないでください。外胴が正しくのっていないと、転倒してやけどをしたり、早切れ、こげる原因となります。

2



（機器の型式により上の絵と若干違う場合があります。）

釜の凹部とコンロの温度センサーがかみ合うように、釜を正しくのせる

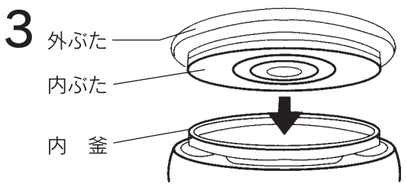
⚠警告

釜を外胴にのせるとき、外胴の中にふきんなどの異物がないことを確認する
➡異常燃焼や火災の原因になります。

おねがい

釜を温度センサーの上にのせるとき、凹部や温度センサーの上面に水・米粒などがついていないことを確認してください
（正常に炊飯できないことがあります。）

3



外ぶたに内ぶたを確実に取り付けてから釜の上に正しくのせる

おねがい

内ぶたの取り付けを忘れたりしますとふきこぼれたり、正常に炊飯できないことがあります。